

訪れる方に元気を与えたい。
小豆島の野菜と、心地良い風で
それを実現していきます。

Interview
かぜ やど
風の宿まじょらむ
津川 裕美子さん



自然に恵まれた環境と、健康に役立つ食材を追い求めて小豆島と出会った津川さん。
ここに人を癒やす宿を作ることをはじめました。その実現から今後の目標などをじっくり伺いました。

現在、農林漁家民宿をどのような形で営業されていますか？

オリーブの木とみかん畑に囲まれた古民家を改修して2023年5月に開業しました。洋間と和室の二間を、1日一組、女性限定で5名さままでご利用いただける宿です。料金はお1人素泊まり7,000円ですが、お2人なら1人当たり6,000円になるなど、人数に応じて割引するようにしています。お食事は別途で「朝夕セットなら3,000円、夕食のみ2,500円、朝食のみ1,000円」と選んでいただける設定にしています。

宿の営業は通年不定休ですが、お客さまを一組お迎えした後は、客間を休ませ空気の入れ換えなどでコンディショニングを整える工夫をしています。予約は電話で承っていますが、InstagramやGoogleマップで『まじょらむ』『女子旅』などのワードを入れて検索していただくとうちがでてきますので、メールでも可能です。

お食事は共同調理を基本として、近所の産直市場や自然農法をベースにして農業や化学肥料を使わずに作られている農家さんなどから、できるだけ小豆島産の野菜を仕入れて「身体に良いもの、食べることを大事にした料理」をコンセプトにお出ししています。『野菜だらけの手作り餃子』、『野菜たっぷりのお好み焼き』は自慢の逸品ですね。

実は食事と同じくらい宿名の『まじょらむ』にも、思い入れがあります。ネーミングを考えている時、マジョラムというハーブを見つけたんですよ。効能を調べてみると食欲増進や消化促進などのほか、長寿への謂れもありました。「これはぴったり?!」と感じました。というのも、この宿のテーマの1つが「自然の大切なモノを採り入れて、お客さまの健康的な長生きに役立つ」ことでしたので、そのワードを活かしたかったからです。また、小豆島には「魔女」に関する逸話が色々あるそうで、言葉の韻とも揃っていて印象に残りますからね。そんな頃に、この開業の記念にと『劇団青い鳥の主幸・演出家の芹川藍さん』が、いらっしゃったんです。すると「ここは風が通り抜ける情緒がとても気持ちいい、だから『風の宿』と呼べば?」と命名してくれたんです。それで今の名前になりました。施設の申請時は『農家民宿まじょらむ庵』でしたので、より洗練された感じになって、とても気に入っています。



小豆島の自然に恵まれた宿。室内は落ち着きが漂う

なぜ農林漁家民宿をはじめようと思ったのでしょうか？



「食材の産地に近い場所に暮らすことが大切」と津川さん

私は大阪での暮らしが長かったです。その頃は、週末女子会を家で定期的に開いていました。「健康に良い食材」を使って料理を作り、仲間と一緒に食事を楽しんでいたんです。最初はそれで満足していたのですが、ある日、何かが足りないと感じるようになったんです。都会ですら健康的な食材は探せばあります。けれど鮮度には?栄養価は?と考えると産地に近い場所に暮らすことが大切だと思うのです。また、人も自然の一部だから、暮らす環境にも自然へのこだわりを持ちたくなっただけです。

それで「都会に疲れた人を癒やす宿を作ろう」とひらめいたんです。そして宿を作るために、色々な場所を見て回る旅を重ねながら、紆余曲折を経てこの小豆島にたどり着きました。クルマがなくてもフェリーで来られる。美しい自然があって、その自然の中で美味しい食材が生まれている。そんな環境の素晴らしさと、都会からのアクセスの良さでここへの移住を決めました。

そこで、当時、私は郵便局で働いていましたので、思いきって小豆島への異動届を出しました。すると奇跡的に異動が叶ったのです。これまでの仕事をしながら民宿の準備にとりかかれる、そんな幸運の後押しもあり、この素敵な自然に恵まれた場所で、民宿経営を始めることができました。

開業するための経費について教えてください

古民家は築40年以上経っていると聞いていたのですが、意外と綺麗で大きな改修もありませんでした。民宿開業のためにしたことは、床の補修とエアコンなどの家電の取付け、それから宿泊するお客さまのための備品などの準備です。掛かった費用をトータルで考えると200万円程度でしょうか。すべて自費で賄いました。退職金があって助かりました。

旅館業法等の開業手続きは、ご面倒ではなかったですか？

宿を始めるにあたって、当初『民泊』を調べていたのですが、色んな手続きや書類の用意が必要とわかり「これはひとりでは大変だなあ」と思いました。さらに調べていると『農林漁家民宿』の存在を知り、起業等の相談に乗ってくれる財団法人の『よろず支援拠点』で伺ったところ、香川県の農村整備課を紹介してくださいました。

そちらで私のしたいこと、何を準備しないといけないかなどをお話すると、すべて心得ているという感じでアドバイスやお手伝いをしていただきました。それからは、あっという間に前進しましたね。手続きに面倒なこともほとんどありませんでしたよ。

農林漁家民宿を開業して良かったことは何ですか？

ここにいられた方が元気になるって帰って行くんですよ。これはうちだけの力ではなく、空気や食事が美味しい、環境も素敵な「小豆島のエネルギー」のお陰かも知れません。けれど、笑顔で「癒やされました」「楽しかった、また来ます」とお客さまに直接言っていたら、こちらにも元気になるますからね。宿を運営していると夜遅くまで忙しいなど、大変な面もありますが、それを忘れるくらいのやり甲斐を感じます。



時間を忘れて寛ぎを愉しむ空間。テレビもありません

宿泊者とのエピソードで心に残ったことがあれば教えてください

この宿の最初のお客さまとして、大阪時代に熟中していた劇団「ASOBO塾大阪」の仲間たちを迎えられたことですね。大阪で宿の未来や劇団での昔話をしながら、一緒に料理を作り、食べて笑った時は心に深く刻まれています。「この民宿を頑張ろう」という気持ちにもなりましたね。

もうひとつは、夏にInstagramを見て大阪から訪ねて来た方です。それまでのお客さまは、知り合い関係が主だったので驚きました。どうやってうちを探したのかと聞くと「突然休みが取れたので、旅に出たいと思ったんですが、夏の一番忙しい時期は急に宿は取れない。それでInstagramで探して、ここが素敵だなと感じたんです」と答えてくれました。いまだきのネット社会に初めて感謝しましたね(笑)。けれど訪れた彼女には、野菜だらけの料理、テレビもない、騒音のないアナログな環境で満天の星空、蚊帳をつけて寝る夜がとても新鮮だったようで、とても喜んでくださいました。こちらも、うれしくて色々「大サービスの夏」になりました。



料理には極力小豆島産の野菜を使っています

農林漁家民宿の魅力は何ですか？

手続きや許諾など開業時のハードルが、民泊などより低いこと。当初、農家民宿なのだから、農地を持っていたり、農業をしていなくては大変だと思っていたのですが、そんな事もなく、もちろん規定などはありますが、比較的スムーズに「自分のイメージしていた宿」を開業できるところが魅力でしょう。

うちの近所の農家さんと泊りにするのとお客さまと水やりがてら収穫体験をさせていただいたんです。都会の子どもは、野菜や大きな西瓜が成っているところを見たとはいかないので、もう大はしゃぎでしたね。こんな身近に「産地地消」をお客さまと体験できることも、農林漁家民宿の良いところだと思います。

農林漁家民宿の今後の目標を教えてください

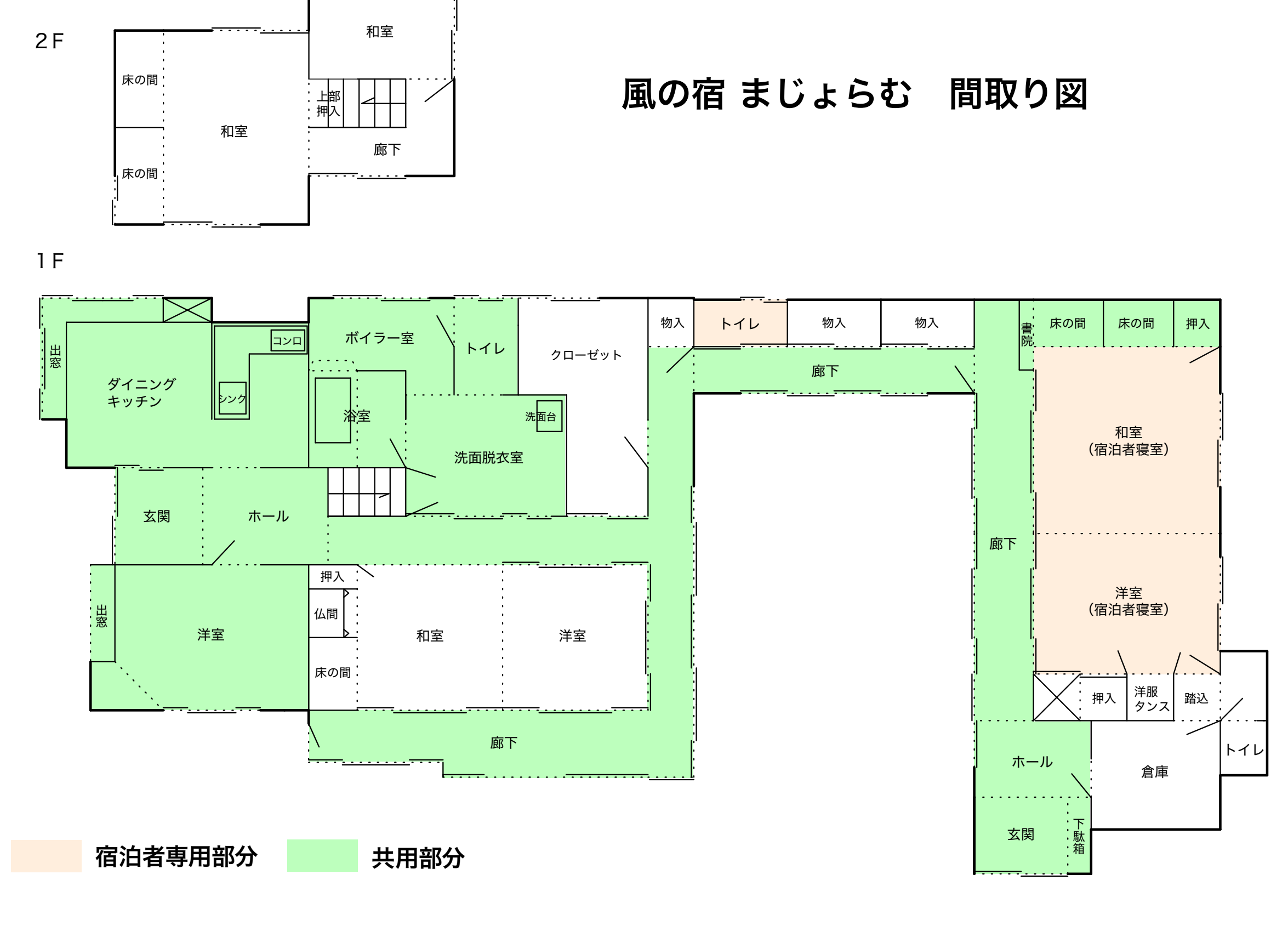
自分も年齢を重ねていくので、地域の人のためにもっとこの場所が開かれた場所になりたいですね。そのためには、もっと町に溶け込めないとはいけなかなと思っています。それが努力目標ですね。

これからも私にできることで「訪れる方に元気を提供していきたい」ですね。現代人は忙し過ぎて、いつも疲れているように思います。私もそうでしたから、そんな方たちを、時間を忘れてくれる静かな宿と、素朴だけど健康に気遣いしながら私もお客さまも元気になる時間を持つことは、心身の健康にとっても大事なことですからね。

それと若い世代の方にもっと遊びに来てほしい。それを叶えるためにはどうすれば良いのかなと、今考えているところです。若いお客さまを増やして、世代間交流をしながら私もお客さまも元気になるらと思います(笑)。自分のベースを維持しながら、お越しになる方ひと組ひと組に、元気になるおもてなしを続けていきたいです。



訪れる方に、いつも元気を提供していきたいですね



| 風の宿 まじょらむ 基本情報 | |
|----------------|---|
| 住所 | 〒761-4301小豆郡小豆島町池田2320 |
| 電話番号 | 080-3039-7164 |
| 活用した建物 | 古民家 |
| 営業期間 | 通年不定休(要予約) チェックイン: 16:00 チェックアウト: 10:00 |
| 宿泊スタイル | 部屋貸し |
| 体験メニュー | 農作物収穫体験、新割り体験、有機野菜調理体験 など |
| 食事 | 食事代 朝食のみ:1,000円/人 夕食のみ:2,500円/人 朝夕セット:3,000円/人 予約時要確認 |
| 宿泊料 | 素泊まり1泊 大人1名7,000円 (2名の場合6,000円/1人) ※多人数の場合さらに割引あり。予約時にご確認ください 子ども1名4,000円 ※お支払いは 現金のみ |
| メールアドレス SNS | Mail : kazenoyado.majoram@gmail.com Instagram : https://www.instagram.com/kazenoyado_majoram/ (メッセージから予約可) |

※施設の情報については、令和6年1月31日現在のものです。